

Armario de maduración en seco bajo encimera code: 204979

Cuerpo, marco de puerta y tirador de puerta de acero inoxidable 18/8.

Puerta fabricada con 2 capas de vidrio templado tintado con tratamiento Low-E.

Se incluye bloqueo de puerta.

Depósito de agua destilada fabricado en ABS – el agua destilada debe rellenarse manualmente.

Muestra una notificación y una alarma acústica cuando la humedad del depósito de agua cae por debajo del 15 %.

Alarma que indica que la puerta lleva abierta durante más de 3,5 minutos.

Lámpara de esterilización UVC integrada.

Refrigeración forzada con un ventilador.

Luces LED situadas a ambos lados de la cámara y en el techo.

Carga máx. por gancho: 25 kg.

Carga máx. de la barra colgante: 50 kg.

Rango de temperatura: 2 °C – 10 °C.

Rango de humedad ajustable: 60-85%.

Se muestra el nivel de humedad actual.

Condiciones térmicas, de ventilación y de humedad adecuadas para la carne madurada.

Incluido:

3 ganchos.

Bandeja para sal.

-  Los ajustes regulables con visualización en tiempo real y alertas que mantienen las condiciones estables para una maduración óptima.
-  La lámpara de esterilización UVC y las alarmas de puerta abierta cumplen con los estándares de seguridad alimentaria.
-  Puerta fabricada con 2 capas de vidrio templado tintado con tratamiento Low-E.



Código	V	W	LxWxH (W)
204979	230	350	545x600x(H)900